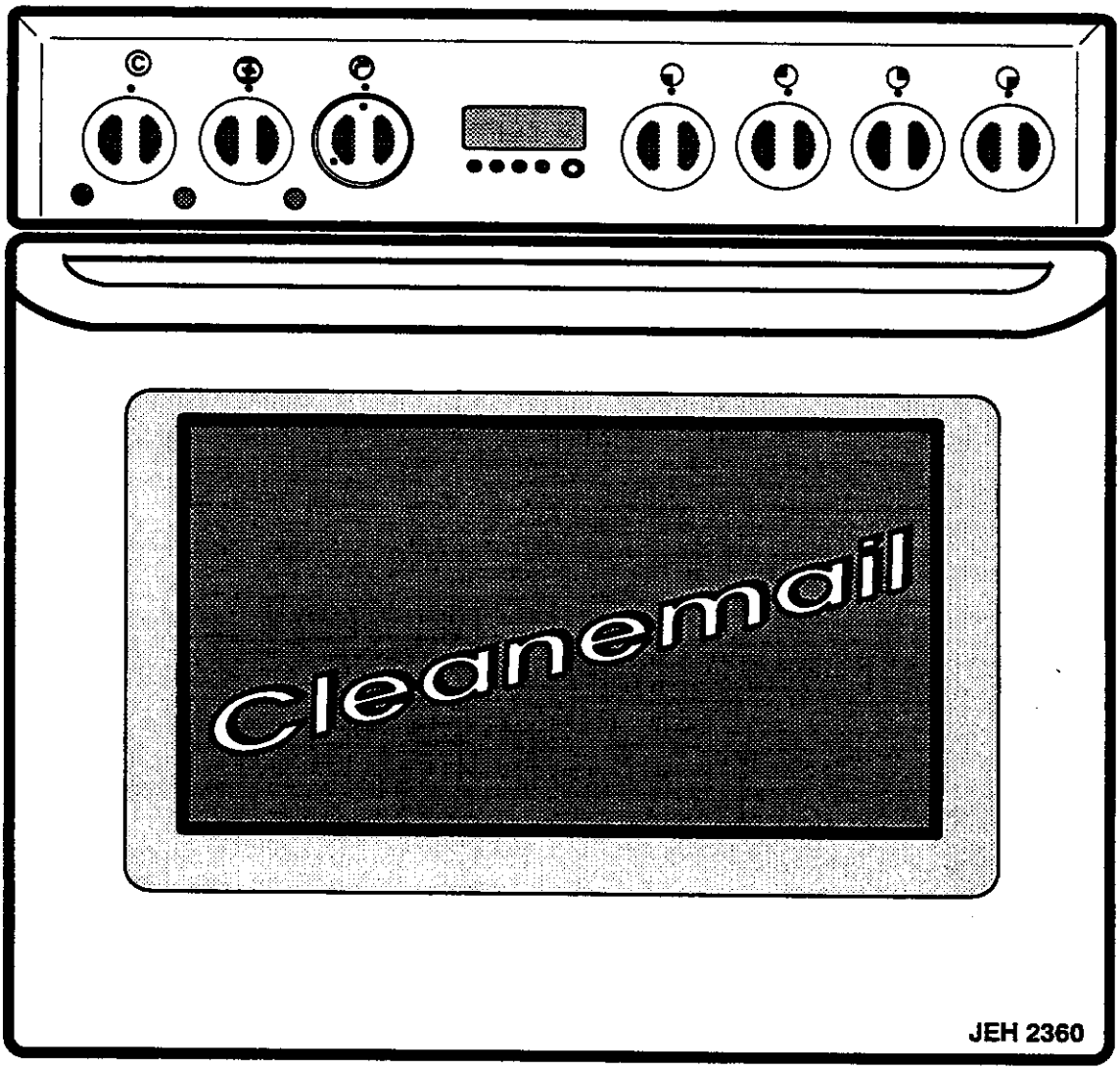
Gebrauchsanweisung
und Installationsanweisung



Elektro-Einbauherd

JEH 1321 - JEH 2320
JEH 2330 - JEH 2360 - JEH 3320

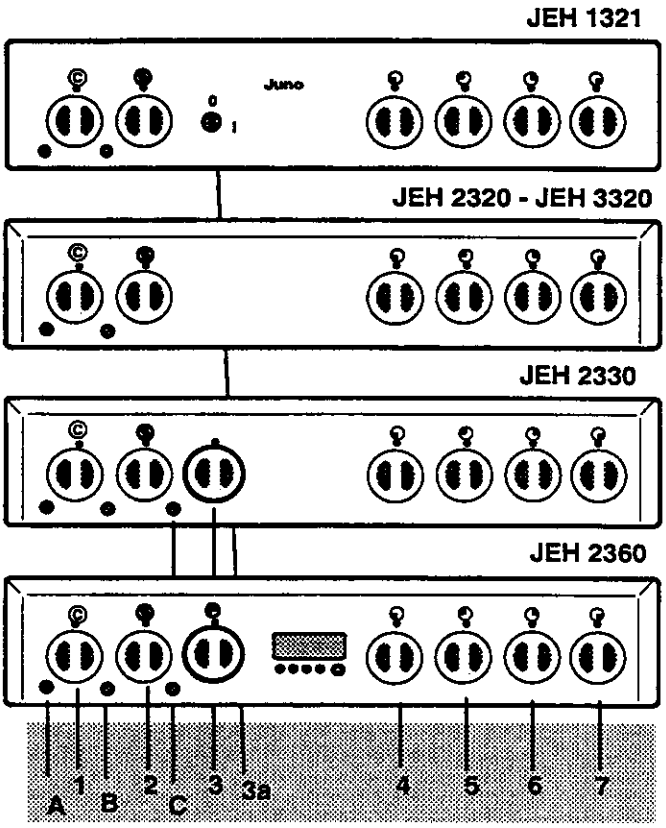
Juno

K/CS 9607 w (D)

RX 2004

~~3149158400~~

1600 12290100



Legende und Hinweise auf die Schalt–elemente der Bedienblende

1 Temperaturwähler Backofen
2 Funktionsschalter Backofen
3 Wasserbehälter für Dampfstoß
3a Modell 1321 = Kindersicherung
4 Kochzone vorne links
5 Kochzone hinten links
6 Kochzone hinten rechts
7 Kochzone vorne rechts
A rote Kontrollampe für Backofentemperatur
B gelbe Kontrollampe für alle Funktionen
C grüne Kontrollampe für Pizzastufe

Technische Daten :

Abmessungen

Breite	59,2 cm
Höhe	59,5 cm
Tiefe	54,6 cm
Tiefe bei geöffneter Tür	100,0 cm

Abmessungen Backofen

Breite	40,7 cm
Höhe	30,3 cm
Tiefe	40,0
Volumen	49,3 l

Gesamtgewicht netto 43 kg

Leistungsaufnahme:

Oberhitze	1000 W
Unterhitze	800 W
Ringheizkörper	2400 W
Infrarotgrill	1900 W
Großflächengrill	2900 W
Turbogrill	1900 W
Pizzastufe Ringheizk./UH	3200 W

Gesamtanschlußwert max.
(incl. Kochstelle) 10900 W

Garmethoden – alle Modelle:
Heißluft
Pizzastufe
Infrarotgrill
Großflächengrill
Turbogrill
Ober–/Unterhitze, auch getrennt schaltbar

Die Seitenwände, die Rückwand und die Decke des Backofens können nachträglich mit katalytisch–emaillierten Verkleidungsblechen ausgestattet werden.

Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein. Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen links unten, nach dem Öffnen der Backofentür.

Bitte geben Sie diese Daten immer an bei:
- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil– oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen

Juno D 35745 Herborn

Modell: **Ident–Nr.**

Art.–Nr. **F–Nr.**

Prod.–Nr. ..... V ..... kW

INHALTSVERZEICHNIS

Wegweiser durch die Gebrauchsanweisung 4

Wichtige Hinweise für den sicheren Gebrauch des Gerätes 5

Einbau und Anschluß 5

Vor dem ersten Benutzen 5

Kurzanleitung für den Sofortgebrauch 6
- Backofen– und Kochstellen–Schaltelemente, ... 6
- Kindersicherung 6
- Elektronikuhr – Einstellen der Tageszeit 6

Die Kochstelle 7
- Kochstellenschalter 7
- Einstelltabelle 7
- Glaskeramik–Kochfelder 7
- Emaillierte oder Edelstahl–Kochmulden 8

Der Backofen 8
- Übersicht über die Backofenfunktionen 8
- Ein– und Ausschalten 8
- Kontrollanzeigen 9
- Backofenzubehör 9
- Einschubleisten 9
- Teleskop-Etagen 9

Die Elektronikuhr ..... 10 – 11

Anwendungshinweise zu den einzelnen Backofenfunktionen 12
- Heißluft 12
- Pizzastufe 12
- Ober– und Unterhitze 12
- Grillen, Infrarotgrill, Großflächengrill, Turbogrill 13
- Dampfstoß 13
- Praktische Hinweise zum Backen und Braten 14
- Einkochen 14

Tabellen ..... 15 – 17

Reinigung von Kochstelle, Backofen, Zubehör und Gerätefront ..... 18 – 21

Austausch der Backofenbeleuchtung 21

Installations– und Montageanweisung, Instruktion Nr. 9302 ..... 22 – 23

Garantiebedingungen 24–25

Kundendienstanschriften ..... 26 – 27

WEGWEISER DURCH DIE GEBRAUCHSANWEISUNG

Die vorliegende Gebrauchsanweisung gibt Ihnen

- *alle notwendigen Hinweise zu den Grundfunktionen Ihres neuen Gerätes und*
- *viele erweiternde Hinweise und Tips, um die Möglichkeiten, die Ihnen das Gerät bietet, voll nutzen zu können.*

- ***Die Sicherheitshinweise sind unbedingt vor dem ersten Gebrauch des Gerätes zu lesen und entsprechend zu beachten.***

- *In der* ***Kurzanleitung*** *sind die Bedienschritte beschrieben, die zum Gebrauch des Backofens und der Kochstelle erforderlich sind. Sie können hier schnell und übersichtlich immer wieder Hilfe holen, wenn bei der Bedienung des Gerätes Fragen auftreten. Übersichtliche Abbildungen von Bedienblende, Schaltelementen, Funktionssymbolen und Backofen helfen zur Orientierung, wenn Sie sich Schritt für Schritt mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut machen.*

- *Sind Sie mit den Grundfunktionen erst einmal vertraut, werden Sie in der Folge sinnvolle* ***Hinweise für die Anwendung*** *der einzelnen Garmethoden finden. Informationen zum Einsatz des Zubehörs sowie weiteren Back- oder Bratgeschirren, Tips für Garvorgänge und ein Kapitel über Reinigung und Pflege ergänzen die Anweisung.*

- *In den* ***Tabellen*** *finden Sie Informationen über Garzeiten und Temperaturen für viele Grundrezepte, die dann einfach auf Ihre speziellen Zubereitungen übertragen werden können.*

- ***Und schließlich enthält die Installationsanweisung alle notwendigen Hinweise, die beim Einbau und Anschluß von Herd und Kochstelle zu beachten sind. Montagehinweise für Ihr Glaskeramik-Kochfeld oder Ihre Kochmulde finden Sie im Schriftensatz der Kochstelle.***

⚠ Wichtige Hinweise für den sicheren Gebrauch des Gerätes ⚠

Das Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck benutzt werden.
Unsachgemäßer Gebrauch des Backofens oder der Kochstelle (z.B. Raumbeheizung, Trocknen und Lagern von brennbaren Stoffen, u.ä.) ist verboten.
Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese ggf. an Nachbesitzer weiter.
Der Backofen und die Kochstellen werden heiß. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken nicht in jedem Fall die möglichen Unfallrisiken ab.
An den an der Backofendecke befestigten Heizkörpern für Oberhitze und Grill, wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr.**
Im Bereich der Backofentürscharniere besteht Verletzungsgefahr, deshalb Vorsicht beim Öffnen und Schließen der Backofentür.

Kochstellen erst einschalten, wenn Sie den Topf oder die Pfanne aufgesetzt haben. Kochgeschirr und Geschirrboden müssen sauber und trocken sein.

Benutzen Sie die Kochstelle nicht als Ablagefläche. Alu–Folien und Kunststoffgefäße sind ungeeignet für die Zubereitung von Speisen auf der Kochstelle. Die Kochstelle wird beschädigt, wenn Sie ohne oder mit leerem Geschirr betrieben wird und wenn ungeeignetes Geschirr, z.B. mit zu kleinem Durchmesser oder mit unebenem Boden verwendet wird.

Beschädigte Kochfelder mit Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikfläche dürfen nicht weiter benutzt werden. Das Kochfeld ist sofort auszuschalten, außerdem Sicherungen abschalten oder herausnehmen.

Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden. Beaufsichtigen Sie deshalb Fritiervorgänge oder andere Zubereitungen, bei denen viel Fett erhitzt wird.

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, daß sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.

Beim Anschluß von zusätzlichen Elektrogeräten in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochzonen in Berührung kommen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Der Backofenboden darf nicht mit Alu–Folie abgedeckt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden im Backofen führen.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung von Backofen und Kochstelle nicht geeignet.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.

Einbau und Anschluß

Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann angeschlossen werden. Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts–Versorgungsunternehmens und die Angaben des Kapitels **"Installations– und Montageanweisung"** auf den Seiten **22** und **23** sind genau zu beachten.

Verpackungsmaterial bitte ordnungsgemäß entsorgen.

Vor dem ersten Benutzen

Erstreinigung

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Gerät vor Gebrauch zu reinigen und der Backofen einmal aufzuheizen.

Glaskeramik–Kochfeld

Mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und mit weichem Tuch sorgfältig trockenreiben.

Emaillierte oder Edelstahl–Kochmulde

Die Kochmulde mit warmen Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.
Vor dem ersten Gebrauch können Sie die emaillierte Fläche ggf. mit Vaseline einreiben, das erleichtert die spätere Reinigung.
Kochplatten feucht abwischen und nacheinander 5–6 Minuten ohne Geschirr auf höchste Stufe einschalten (Geruchsbildung).

Backofen

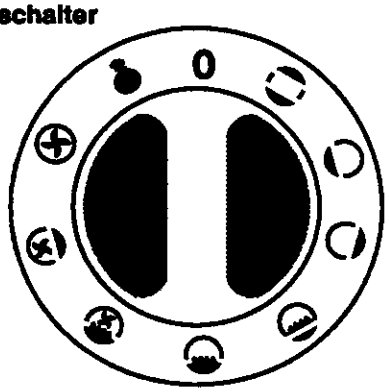
Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen und spülen. Den Backofen mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen.
Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden.
Funktionsschalter auf Ober–/Unterhitze und Temperaturwähler auf 250 °C einstellen.
Den geschlossenen Backofen bei dieser Temperatur etwa 60 Minuten betreiben. Dabei verdampft das Verarbeitungsmittel der Backofenisolierung (Geruchsbildung, mögliche Schleimhautreizung). Öffnen Sie das Fenster oder schalten Sie die Raumbelüftung ein. Sorgen Sie in jedem Fall für ausreichend Frischluftzufuhr und halten Sie sich während dieser Zeit nicht ständig im Raum auf.

Kurzanleitung für den Sofortgebrauch

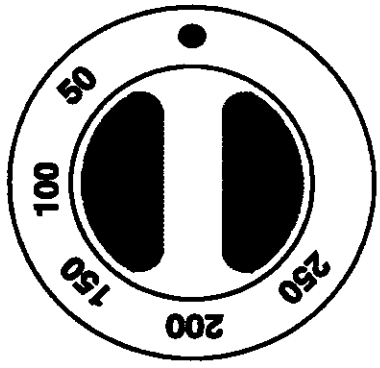
Backofen

Der Backofen wird mit dem **Funktionsschalter** und **Temperaturwähler** geschaltet und reguliert.

Funktionsschalter



Temperaturwähler



Durch Drehen nach rechts, beim Funktionsschalter auch nach links, können Sie die gewünschte Funktion oder Temperatur einstellen. Bei Einstellung 0 sind die Funktionen ausgeschaltet.
Symbole auf dem **Funktionsschalter** weisen auf die möglichen Garmethoden hin.
Der **Temperaturwähler** kann von 50 bis 250 °C stufenlos eingestellt werden.
Temperatureinstellungen bleiben ohne Einschalten von Backofenfunktionen wirkungslos.
Eine Übersicht über die Funktionen und die Temperaturwahl mit Hinweisen für die praktische Anwendung finden Sie auf Seite **9** .

Kochstellenschalter

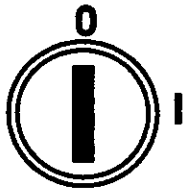
Die 4 Kochstellenschalter rechts auf der Bedienblende schalten und regulieren die Kochzonen. Die Aus–Stellung ist mit 0 gekennzeichnet.
Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Leistung eingestellt. Spezielle Hinweise zu den einzelnen Kochzonen finden Sie in dieser Gebrauchsanweisung im Kapitel "Kochstelle".

Einschaltkontrolle

Bei eingeschaltetem Backofen oder Kochzonen leuchtet die gelbe Kontrollampe. Die Beleuchtung erlischt beim Ausschalten aller Schaltstellen.

Kindersicherung

Die Einbauherde JEH 1321 sind mit einer Kindersicherung ausgestattet. Auf der Bedienblende ist ein zentraler Ein– und Ausschalter eingebaut, der in Senkrechtstellung die Stromzufuhr zum Gerät komplett abschaltet. Der Schalter kann nur mit einer Münze o.ä. ein– und ausgestellt werden.
Im abgeschalteten Zustand bleiben alle Einschaltungen von Backofenfunktionen, Temperatur und Kochstellen ohne Wirkung.



Kindersicherung JEH 1321

Die Elektronikuhr (Modell JEH 2360 – Abb. S. 10)

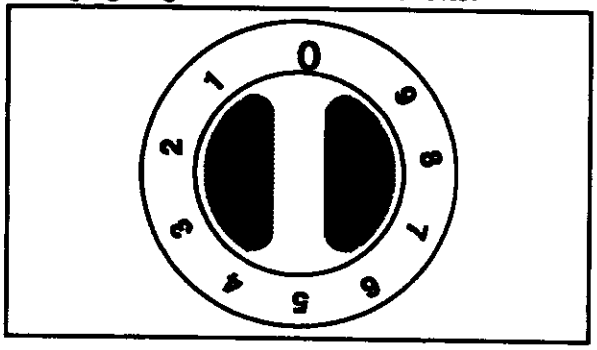
Einstellen der Tageszeit

Wenn der Herd ans Stromnetz angeschlossen worden ist, blinken im Anzeigefeld der Elektronikuhr 0.00 und AUTO abwechselnd. Die aktuelle Tageszeit muß eingestellt werden.
Dazu mit der linken Hand die Tasten 2 und 3 drükken und gleichzeitig mit Drehknopf 5 durch Vor– oder Zurückdrehen die Tageszeit einstellen. Beide Tasten loslassen, das Blinksymbol erlischt, und die Tageszeit ist fest eingestellt. Das Topfsymbol im Anzeigefeld leuchtet und zeigt an, daß der Backofen manuell, ohne Zeiteinstellung, geschaltet werden kann.
Nach Stromausfall und bei Zeitkorrekturen muß der Einstellvorgang wiederholt werden.

Die Kochstelle

Ihr Einbauherd kann mit energiegeregelten Kochzonen oder Kochplatten mit stufenloser Einstellung über eine Skala von 1 bis 9 kombiniert werden.

Energiegeregelte Kochstellenschalter



Die Kochstellenschalter können stufenlos über die Einstellziffern 1 bis 9 reguliert werden. Die Aus–Stellung ist mit 0 gekennzeichnet. Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Leistung eingestellt. Die Einstelltabelle gibt Ihnen Hinweise für den praktischen Einsatz.

Einstelltabelle für Kochstelle

Funktion	Einstellung	Beispiele
Aus	0	—
Warmhalten, erwärmen, schmelzen abschlagen	1 2	kleine Mengen Eintopf, Sauce, Butter, Schokolade
garquellen, auftauen	3	Reis, Spinat
ohne Kruste braten	4	Omelette, Spiegeleier
schonend garen, garquellen	5	Gemüse, kleine Mengen Obst – mit wenig Flüssigkeit, Teigwaren
kochen	6	Salzkartoffeln, Eintopf, Suppen, Saucen
schonend braten backen, fritieren	7	Schnitzel, Koteletts, Klopse, Fischfilet – im Fettbad
braten	8	Kartoffelpuffer, Pfannkuchen, Pfinsen, Spiegeleier
ankochen und anbraten ..	9	.. dann auf die passende Einstellung zurückdrehen

Glaskeramik–Kochfelder

Die Kochfläche besteht aus bewährter Glaskeramik. Die Oberfläche ist porenfrei und außerdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heißen auf eine kalte Zone gestellt werden.
Verwenden Sie nur Koch– und Bratgeschirre mit glattem und ebenem Boden. Töpfe und Pfannen sollten nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht größer als 2 cm über Kochzonendurchmesser.

Kochzonen

Je nach Auswahl ist Ihr Kochfeld mit Kochzonen von 145 mm und 180 mm Durchmesser ausgestattet.
Beim Einschalten der Kochzonen kann es kurzzeitig zu einem hörbaren Summen im Strahlheizkörper kommen. Dieses Geräusch ist physikalisch bedingt, hat keine negative Auswirkung auf die Funktion des Gerätes und verliert sich wenn die Kochzone genügend erwärmt ist.

Zweikreis–Koch– und Bräterzonen

Einige Glaskeramik–Kochfelder sind mit einer Zweikreis–Kochzone und/oder Bräterzone ausgestattet.
Bei der Zweikreis–Kochzone wird zum kleineren Heizkreis von 120 mm Durchmesser bei Bedarf ein äußerer Heizkreis von 195 mm Durchmesser zugeschaltet.
Die Bräterzone kann von der runden Kochzone mit 170 mm Durchmesser auf eine Zone mit 265 mm Breite erweitert werden.

Symbol für Zweikreis–Kochzonen		Schalter bis zu diesem Punkt drehen, danach kann zwischen 1 und 9 eingestellt werden.

Wie bei der Einkreis–Kochzone wird zunächst der kleinere Heizkreis im Bereich 1 bis 9 geregelt.
Um den zweiten, größeren Heizkreis einzuschalten, wird der betreffende Schalter über Stellung 9 hinaus auf ●, bis zu einem deutlichen Anschlag, gedreht. Danach kann eine niedrigere Stufe eingestellt werden.
Um den größeren Heizkreis auszuschalten, zunächst auf 0 drehen und dann die gewünschte Leistung für die kleinere Zone erneut einstellen.

Halogen–Kochzonen

Ist Ihr Kochfeld mit einer Halogen–Kochzone ausgestattet, sollten Sie den Kochtopf oder die Pfanne immer **vor dem Einschalten** auf die Kochzone stellen. So schützen Sie Ihre Augen vor übermäßiger Lichteinstrahlung. Der Halogenstrahler bringt zusätzliche Heizleistung und führt zu schnellerem Erwärmen der Kochzone. Halogenzonen werden wie normale Kochzonen geschaltet und geregelt.

Restwärmeanzeige

Zwischen den beiden vorderen Kochzonen befindet sich die Restwärmeanzeige mit 4 Kontrollampen. Sie leuchten auf, wenn die Temperatur eingeschalteter Kochzonen mehr als (ca.) 65 °C beträgt. Auch nach dem Ausschalten leuchtet die Kontrollanzeige bis die Kochzone abgekühlt ist.
Empfehlung: Die angezeigte Nachwärme kann zum Warmhalten genutzt oder die Kochzone einige Minuten früher abgeschaltet werden.

Warmhaltezone

Die Warmhaltezone –bei 75 cm breiten Kochfeldern– wird über die beiden Sensortasten I und 0 auf der Glaskeramikfläche durch Antippen ein– und ausgeschaltet.
Achtung! Auch unbeabsichtigtes Berühren kann die Warmhaltezone ein– oder ausschalten.
Zwischen den Tasten befindet sich die Einschaltkontrolle.
Die Restwärmeanzeige links neben den Sensorschaltern leuchtet auf, wenn die Temperatur der Warmhaltezone etwa 65 °C erreicht hat. Die Warmhaltezone ist nicht zum Garen von Speisen geeignet.
Sollte ein Defekt am Sensorschalter auftreten, muß das Gerät durch Herausdrehen der Sicherung oder Ausschalten des Sicherungsautomaten stromlos gemacht werden.

Kochmulden emailliert oder aus Edelstahl

Diese Kochmulden sind mit Blitzkochplatten im Durchmesser von 145 mm und 180 mm oder Normalkochplatten entsprechender Größe ausgestattet.
Die Kochstellenschalter regeln die Energiezufuhr je nach Einstellung. Auf Stellung 0 ist die Platte ausgeschaltet.
Kochgeschirre sollten mindestens so groß sein wie die Kochplatte, möglichst bis zu 2 cm größer.
Wirtschaftlich kochen Sie mit Töpfen und Pfannen mit geschliffenem Boden. Zum Kochen mit temperaturbeständigem Glas, Porzellan oder Keramik bitte die Anleitung des Herstellers beachten.
Wegen Schwitzwasserbildung und Rostansatz bitte keine heißen Töpfe auf der Platte abkühlen lassen.

Der Backofen

Die Garmethoden **Heißluft, Pizzastufe, Grillen** mit Umluft oder großer und kleiner Grillfläche und **Ober–/Unterhitze** können im Backofen wahlweise für unterschiedliche Zubereitungen eingesetzt werden. Die einzelnen Funktionen werden mit dem **Backofen–Funktionsschalter** eingestellt und die benötigten Temperaturen mit dem **Backofen–Temperaturwähler** reguliert.

Die Backofenfunktionen und ihre Anwendung

Beleuchtung,
separate Einstellung z.B. zum Reinigen oder Vorbereiten von Garvorgängen.
Bei allen anderen Backofenfunktionen ist die Beleuchtung automatisch eingeschaltet.

Heißluft
ohne Temperatureinstellung geeignet zum schonenden Auftauen, z.B. von Sahne– oder Cremetorten.
bei Temperatureinstellung von 50 bis 250 °C zum Backen und Braten in bis zu 3 Ebenen gleichzeitig.

Pizzastufe
Heißluft mit Unterhitze, für Pizza, Obstkuchen auf dem Blech, Quiches, Wähen

Turbogrill
Infrarotgrill mit Umluft, für hohe Grilladen z.B. Rollbraten, Geflügel, ..
Temperatureinstellung 150 – 190 °C

Infrarotgrill
zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut in kleinen Mengen bei Temperaturen von 210 – 240 °C.

Großflächengrill
zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut in größeren Mengen auf dem vollbelegten Rost.
Temperaturen 210 – 240 °C.

Oberhitze
Temperaturbereich 50 – 250 °C

Unterhitze
Temperaturbereich 50 – 250 °C

Ober– und Unterhitze
zum Backen und Braten auf einer Ebene mit Temperaturen von 50 bis 250 °C

Ein– und Ausschalten

Der Funktionsschalter kann nach links oder nach rechts und über die 0–Stellung hinaus auf die gewünschte Funktion gedreht werden. Der Temperaturwähler wird mit Drehen nach rechtseingeschaltet und darf nicht über die Höchststufe hinaus gedreht werden. Zum Ausschalten durch Linksdrehen auf

die 0–Stellung zurückführen.
Beim Herausnehmen des Gargutes Temperatureinstellung zurückdrehen und Funktionsschalter auf die Beleuchtungsstufe umschalten. Heißes Gargut kann so besser entnommen werden.

Kontrollanzeigen

Zum Einbauherd oder –Backofen gehören je nach Modell zwei oder drei Kontrollanzeigen.

Die **rote Kontrollampe** leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen immer wieder auf.

Die **grüne Kontrollampe** (nur Modelle JEH 2320, JEH 2330 und JEH 2360) leuchtet bei Funktionseinstellung **Pizzastufe.**

Die **gelbe Kontrollampe** weist auf alle eingestellten Funktionen des Backofens und der Kochstelle hin.

Backofen–Zubehör

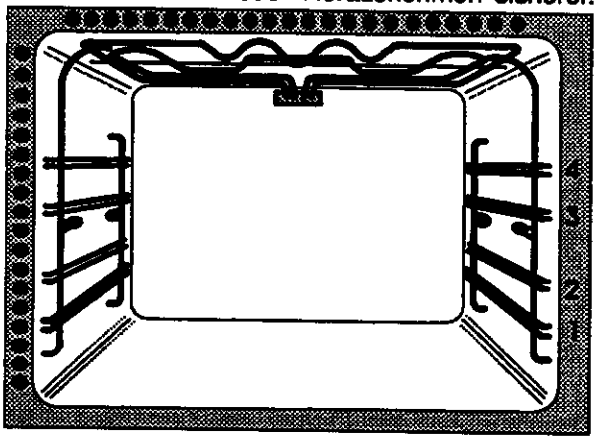
Der Backofen ist ausgestattet mit
2 Backbleche
1 Bratpfanne
1 Back–/Brat–/Grillrost
1 Fettfilter

Weitere Bleche, Roste etc. können Sie beim Ersatzteil–Service beziehen.

Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbogrillen Fettfilter bitte einhängen; beim Backen Fettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert.

Einschubleisten

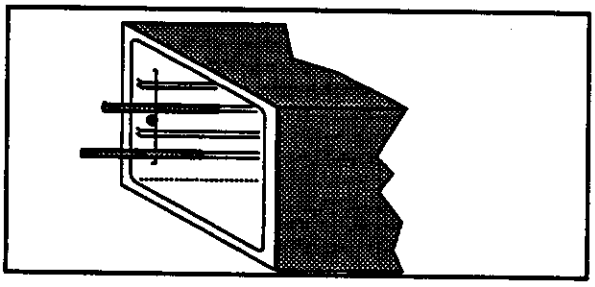
Der Backofen hat 4 Einschubleisten. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen dieser Anleitung von **1 = unten** bis **4 = oben** numeriert.
Schieben Sie Bleche, Rost oder Bratpfanne möglichst **zwischen die Doppelstäbe**, das hält sie beim Einschieben oder Herausnehmen sicherer.



Teleskop–Etagen im Juno Einbauherd JEH 2330

Das Modell JEH 2330 ist mit 2 ausziehbaren Teleskop–Etagen und 2 Einschubleisten ausgestattet. Die Teleskop–Etagen ersetzen bekannte Backwagenkonstruktionen mit unterschiedlichsten Möglichkeiten. Beim Einschieben oder Herausnehmen von Kuchen oder Braten aus dem Backofen werden Bratpfanne, Backbleche oder Rost kippsicher auf den Teleskop–Etagen gehalten oder bewegt. Sie haben so die Möglichkeit schnell und mit Übersicht die Back– und Bratvorgänge in Ihrem Herd zu kontrollieren und notwendige Behandlungen beim Garvorgang auszuführen.

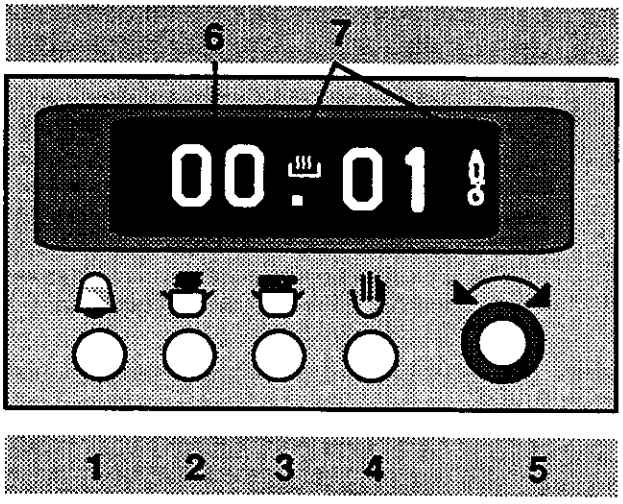
Das Backofenzubehör wird in üblicher Weise in die jeweilige Teleskop–Etage geschoben. Abkippen wird durch Kippsicherungen vermieden.



Einschieben
Backblech, Pfanne oder Rost mit dem Gargut bis zum Anschlag auf der Teleskop–Etage einschieben. Nocken an Blechen, Pfanne und Rost verhindern, daß diese beim Herausziehen zu weit nach vorne bewegt werden.

Herausnehmen
Bratpfanne, Backblech oder Rost bis zum Anschlag aus dem Backofen herausziehen, durch leichtes Anheben (HEISS–Topflappen) werden die Sicherungsnocken ausgehakt. Danach das Gargut ganz aus dem Backofen herausnehmen.
Zur Angabe, welche Etage für welches Gargut richtig ist, finden Sie Hinweise in der Gebrauchsanweisung unter "Einschubleisten" und in den Tabellen der einzelnen Garmethoden.

DIE ELEKTRONIKUHR (JEH 2360)



Elektronikuhr

1 – 4 Drucktasten
1 Timer/Kurzzeitwecker
2 Gardauer
3 Garzeitende
4 Umschaltung auf manuellen Betrieb

5 Drehknopf für alle Zeiteinstellungen

6 Anzeigefeld für alle Zeiteinstellungen
7 Hinweissymbole auf Zeitabläufe

Funktionen der Elektronikuhr

Die Elektronik–Schaltuhr ...

... zeigt Ihnen die **Tageszeit** an (Einstellvorgang Seite 6)

.... gibt Signale zur Überwachung von Garzeiten und Abläufen in der Küche: **Timer/Kurzzeitwecker**

... beendet die eingestellte Gardauer durch automatisches Abschalten: **Abschaltautomatik**

... schaltet Backofenfunktionen zu einem späteren Zeitpunkt ein und beendet sie nach erforderlicher Gardauer vollautomatisch: **Ein– und Abschaltautomatik**

Die Uhr wird mit 4 Programmtasten und einem Drehknopf bedient. Leuchtsymbole im Anzeigefeld weisen auf eingestellte Zeitabläufe hin.

Bei Betrieb des Backofens ohne Zeiteinstellungen leuchtet nur die Tageszeit und Symbol im Anzeigefeld. Wenn nach Zeitablauf der Schriftzug AUTO leuchtet, Taste drücken.

Das Programmende bzw. abgelaufene Timer–Einstellungen werden durch Signaltöne angezeigt. Sie können durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

Bei allen Zeiteinstellungen wird mit der linken Hand die Taste 1, 2 oder 3 gedrückt und gleichzeitig mit der rechten Hand am Drehknopf die Zeit eingestellt. Alle Zeiteinstellungen sind zwischen 0.00 und 23.59 möglich.

4 Sekunden nach Einstellvorgängen oder nach Loslassen der Programmtasten leuchtet die aktuelle Tageszeit wieder im Anzeigefeld auf.

Im folgenden Text sind wichtige Schaltschritte fett gedruckt, um sie von den erklärenden Aussagen abzuheben.

Timer / Kurzzeitwecker

Zeit einstellen

Taste 1 – drücken und mit dem Drehknopf (5) die gewünschte Zeit einstellen. Die ablaufende Timerzeit kann durch Drücken der Taste 1 überprüft werden. Das nach Zeitablauf ertönende Signal wird durch Drücken einer beliebigen Taste abgeschaltet.

Korrektur oder vorzeitiges Löschen der Timer–Einstellung ist durch erneutes Drücken der Taste 1 und Betätigen des Drehknopfes möglich.

Automatische Zeitsteuerung von Backofenfunktionen

Vor dem Einstellen von Automatikprogrammen sollte das vorbereitete Gargut im Backofen und Temperatur und Backofenfunktion eingestellt sein.

Abschaltautomatik

Schaltung für eine sofort beginnende Gardauer mit automatischer Abschaltung.

Taste 2 der Elektronikuhr drücken und die benötigte Gardauer mit dem Drehknopf einstellen.

Wenn Sie die Einstelltaste loslassen, leuchtet und AUTO im Anzeigefeld auf. Die eingestellte Backofenfunktion bleibt nun bis zum Ablauf der Gardauer in Betrieb.
Während des Gardauer–Ablaufs können Sie die restliche Zeit mit Tastendruck 2 im Anzeigefeld **kontrollieren.** Tastendruck 3 zeigt den Abschaltzeitpunkt an.
Ein **Signalton** weist nach Zeitablauf auf das **Ende der Gardauer** hin, und in der Anzeige erlischt und AUTO blinkt.
Drücken einer beliebigen Taste löscht den Signalton. Solange AUTO blinkt, bleiben weitere Backofenschaltungen ohne Wirkung. Das Blinksymbol wird durch **Drücken der Taste 4** abgeschaltet, der Backofen ist nun wieder für Garvorgänge ohne Zeitschaltung betriebsbereit.

Ein– und Abschaltautomatik

Schaltung für später beginnende Gardauer mit festgelegter Abschaltzeit.

Taste 2 der Elektronikuhr drücken und die Gardauer einstellen (s. Abschaltautomatik).
Sofort danach Taste 3 drücken und die Abschaltzeit (= die Zeit, zu der das Gargut fertig sein soll) **einstellen.**
Im Anzeigefeld leuchtet AUTO bis zum Beginn der Gardauer.

Bei Gardauerbeginn leuchtet zusätzlich auf, bis zum Ende der Gardauer.
Nach **Zeitablauf** und automatischem Abschalten der Backofenfunktion den **Signalton** löschen und mit **Taste 4** den Backofen auf manuelle Betriebsbereitschaft umstellen.

Während des Zeitablaufs können Sie durch Drükken von Taste 2 die verbleibende Gardauer und von Taste 3 den Abschaltzeitpunkt im Anzeigefeld kontrollieren.

ANWENDUNGSHINWEISE ZU DEN EINZELNEN BACKOFENFUNKTIONEN

Die folgenden Kapitel sind nach Backofenfunktionen gegliedert und enthalten grundlegende Erklärungen und praxisbezogene Hinweise für die Anwendung beim Backen, Braten oder Grillen.
Sie werden ergänzt durch die Tabellen im Anhang. Diese geben Ihnen einen Überblick über Temperaturen, Gardauer, Einschubhöhe und Garmethoden von bekannten Zubereitungen.

Heißluft

Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Mit dem Lüfter an der Backofenrückwand wird die heiße Luft im Backofen intensiv bewegt und sorgt so für gleichmäßige Garung.
Es können Temperaturen zwischen 50 und 250 °C gewählt werden.

Je nach Back- oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen. Wir empfehlen:

- 1 Blech: Einschubleiste **2** oder **3**
- 2 Bleche: Einschubleisten **1** und **3**
- 3 Bleche: Einschubleisten **1, 3** und **4**
- 1–2 hohe Formen nebeneinander: Rost in Einschubleiste **1**
- flache Form: Rost in Einschubleiste **2** oder **3**
- 2 flache Formen: je 1 Rost in Einschubleiste **1** und **3**.

Mit der Rostwölbung nach oben oder unten kann die Höhe zusätzlich variiert werden.

Im Heißluftbereich wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als im herkömmlichen Backofen. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Kochbüchern oder auf Packungen von Backmischungen, tiefgekühlten Speisen etc. für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Back- und Bratgeschirr

Zum Backen und Braten mit Heißluft können Sie dunkle und helle Backformen, Backkeramik, hitzebeständige Formen und Töpfe verwenden. Beachten Sie bitte die Hinweise der Geschirrhersteller.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Gartemperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back- und Bratvorgängen.
Ausgenommen sind Zubereitungen mit kurzer Gardauer wie Filet und alle Kurzbratstücke, Roastbeef, Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft, Brötchen und Biskuitrollen.

Pizzastufe

Die Pizzastufe wird vorteilhaft beim Backen von Teigen mit wenig oder ohne Zucker wie Pizza, Obst- oder Quarkkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen angewendet.
Bei dieser Einstellung wirken Heißluftfunktion und Unterhitze zusammen. Es gelten die Anwendungshinweise für das Garen mit Heißluft.
Strahlungswärme zusätzlich führt in Einschubleiste 1 zu kräftigerer Krustenbildung, die z.B. bei Pizza oder Obstkuchen auf dem Blech erwünscht ist, und verhindert ein Durchfeuchten des Teiges.
In den oberen Einschubleisten kann bei gleicher Temperatur gebraten oder gebacken werden, jedoch ohne die Einwirkung von Strahlungswärme.

Ober- und Unterhitze

Ober- und Unterhitze ist die herkömmliche Garmethode von Elektrobacköfen. Heizkörper unter dem Backofenboden und an der Decke im Backraum geben Strahlungswärme an das Gargut.
Temperaturen können von 50 bis 250 °C eingestellt werden.

Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist nur auf einer Ebene möglich:

- flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech – in Einschubleiste **2** oder **3**
- hohe Kuchen, Napf- oder Kastenform – in Einschubleiste **1**

Back- und Bratgeschirr

Helle und glänzende Bleche oder Formen weisen die Wärmestrahlung zurück und beeinträchtigen den Garvorgang. Verwenden Sie deshalb möglichst nur das mitgelieferte Zubehör und matte, dunkle Formen, z.B. aus schwarzlackiertem oder emailliertem Blech.
Bei hellen Formen mit Kunststoffbeschichtung, Backblechen und Formen aus Weißblech wählen Sie bitte die niedrigere Einschubleiste, oder die Rostwölbung nach unten.

Vorheizen

ist, wie bei Garvorgängen mit Heißluft, nur in Ausnahmefällen notwendig.

Grillen

Gegrillt wird generell bei geschlossener Backofentür. Vorheizen entfällt.
Lassen Sie das Gerät beim Grillen nicht ohne Aufsicht. Beim Turbogrillen bitte überprüfen, ob der Fettfilter eingehängt ist.
Zum Grillen müssen Funktionsschalter und Temperaturwähler eingestellt werden, zum Flachgrillen hohe Temperaturen, zum Turbogrillen etwa 150 bis 190 °C. Nähere Hinweise gibt die Tabelle. Die Wahl der Garmethode hängt von der Menge und Höhe des Grillgutes ab.

Infrarotgrill

An der Backofendecke ist der Infrarotgrill fest eingebaut. Die Hitze strahlt auf die darunter eingeschobenen Grilladen.
Für kleinere Mengen flacher Grilladen, aber auch noch halbe Hähnchen, gibt der Infrarotgrill die Gewähr für gutes Gelingen. Wollen Sie jedoch einen ganzen Rost voller saftiger Steaks grillen, dann wählen Sie

Großflächengrill

In dieser Funktion wird der Infrarotgrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben.

Die beiden Flächengrill-Funktionen sind für flaches Grillgut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet, außerdem zum Überbacken von Toast, zum Überflämmen von Marzipan oder Eis oder zum Überkrusten von Aufläufen. Da die Infrarotstrahlen nur auf der Oberfläche der Grilladen knusprig bräunen können, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden.
Bei beiden Funktionen wird die Bratpfanne in Einschubleiste **1** geschoben, die Grilladen auf dem Rost, je nach Höhe, in Einschubleiste **3** oder **4**, wobei der Abstand zum Grillheizkörper auch mit der Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden kann. Fettes Grillgut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben.
Falls Sie in kurzer Folge mehrmals hintereinander grillen, sollten Sie die Bratpfanne nach jedem Vorgang reinigen.

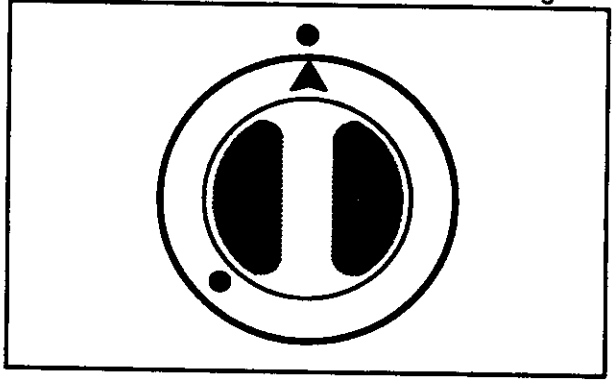
Turbogrill

Für hohe Bratenstücke, Rollbraten, Geflügel wählen Sie vorzugsweise die Funktion Turbogrill.
Der Infrarotgrill wirkt mit dem Lüfter zusammen. So wird nicht nur die Oberfläche des Grillgutes gebräunt und gegart, sondern die Grillhitze wird intensiv an alle Seiten des Gargutes herangeführt.
Hohe Bratenstücke wie Rollbraten, Schweinekarree, Haxe oder Geflügel werden an der Oberfläche knusprig und braun und bleiben innen zart und saftig. Auch für Aufläufe kann diese Garmethode eingesetzt werden. Die Temperatur kann dem jeweiligen Gargut angepasst werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält.

Dampfstoß

Modelle JEH 2330 und JEH 2360

Ein Vorratsbehälter in der Bedienblende kann zur Erzeugung von Dampf und zur Überfeuchtung des Gargutes mit Wasser gefüllt werden.
Im Backofen an der Decke ist eine Vorrichtung zur Aufnahme des Wassers eingebaut.
Soll eine Rezeptur mit Dampfstoß zubereitet werden, nehmen Sie den Behälter aus der Blende und füllen ihn mit Wasser.
Schieben Sie den gefüllten Behälter mit der Öffnung nach oben wieder in die Blende, so daß die Pfeilmarkierung auf den Punkt auf der Blende zeigt.



Zum Zeitpunkt der gewünschten Dampfzugabe den Behälter langsam bis zur 2. Markierung (Punkt) drehen. Das Wasser fließt in den Verdampfer im heißen Backofen. Die Backofenhitze führt zum Verdampfen des Wassers. In kurzer Zeit verteilt sich der Dampf im Backofen und wirkt auf das Gargut ein. Nach Wunsch kann der Vorgang wiederholt werden.

Der Dampfstoß kann bei den Funktionen Heißluft, Pizzastufe und Ober-/Unterhitze eingesetzt werden.

Wann wird Wasserdampf zugegeben ?

Bei Weißbrot, Graubrot, und Gebäck in hohen oder halbhohen Kuchenformen (Kasten-, Rodon- und Springformen) wird zu Beginn der Backzeit Dampf zugegeben
Beim Backen von Brötchen mit 230 °C vorheizen und sofort nach dem Einschieben der Brötchen den Dampf zuführen.
Bei Brot, Brötchen und Gebäck in hohen Formen bewirkt Dampf zu Beginn der Backzeit, daß der Teig schneller aufgeht und sich die Kruste auf der Oberfläche erst später bildet.
Beim Auftauen von tiefgekühltem Brot oder Brötchen zunächst mit 100 bis 120 °C vorheizen und nach dem Einschieben des Auftaugutes Wasserdampf zugeben.
Große Braten auf dem Rost, speziell Rindfleisch, zuerst anbraten und nach $^3/_4$ der Bratzeit mit der

Dampfzugabe beginnen.
Überschüssiger Dampf im Backofen wird durch die Wrasenöffnung abgeführt.

Praktische Hinweise

. zum Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze
Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

- Rind, Wild 15 – 18 Minuten
- Schwein, Kalb 15 – 18 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 – 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück, desto niedriger kann die Backofentemperatur sein.
Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.
Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.
Für geruchsintensive Zubereitungen, z.Bsp. Braten von Geflügel, können Sie im Heißluftbetrieb Spezial-Bratfolie verwenden. Bitte beachten Sie die Hinweise des Folienherstellers.

. zum Braten auf dem Rost
Der Braten wird mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie die Bratpfanne in Einschubleiste 1 und den Rost unmittelbar darüber auf die Leiste.
Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann $^1/_2$ Liter heißes Wasser ein.

. zum Braten in der Pfanne
Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in die Pfanne legen.

. zum Backen mit Heißluft und Ober-/Unterhitze
Die Tabelle für Backvorgänge enthält in einigen Fällen Temperaturbereiche, z.Bsp. 160 – 175 °C.
Wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Bäckt Kuchen nämlich zu schnell von oben zu, so geht er nicht richtig auf oder er kann zusammenfallen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.
Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, können Sie die Einstellung entsprechend erhöhen.
Die gleichmäßige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. Verlängerung der Dauer ist dann notwendig.
Teigmengen in einer Form, größer als in den Rezepten vorgesehen, erfordern längere Backzeit, hingegen Rezeptmengen, die auf 2 Formen verteilt werden, verringern die Backdauer.
Die Angaben für die Backdauer können sich auch verändern, da Eigröße, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

Einkochen

.. im Backofen mit Heißluft

Bis zu 6 vorbereitete Gläser (1 oder $1^1/_2$ Liter) können in die Bratpfanne gestellt werden. Die Gläser dürfen sich dabei nicht berühren.
Nur Gläser gleicher Größe und mit gleichem Inhalt zusammen einkochen. Die Gläser müssen fest zugeklammert sein.
Nur handelsübliche Einkochgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Bajonettverschluß oder Metalldosen dürfen nicht verwendet werden.
Die Bratpfanne in Einschubleiste 1 des kalten Backofens einschieben und 1 Liter warmes Wasser einfüllen.
Eine dicke Lage nasses Papier, über die Gläser gelegt, schützt die Gummiringe.
Stellen Sie den Funktionswähler auf Heißluft und die Temperatur gemäß der Schalttabelle zum Einkochen ein.

Beobachten Sie das Einkochgut. Sobald in den Gläsern in kurzen Abständen Luftperlen aufsteigen – etwa nach 35 bis 45 Minuten – ist der Einkochvorgang gemäß Tabellenangaben hinsichtlich Zeit und Temperatur fortzusetzen.
Lassen Sie die Gläser im ausgeschalteten Backofen noch mindestens 20 Minuten abkühlen.

Tabelle Einkochen im Backofen

	Temperatur Einstellung °C	sterilisieren bis Perlbeginn	weiter sterilisieren
Beerenobst Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	150–160	30–45 Min	—
Steinobst Früchte mit hartem Fleisch, Birnen, Äpfel, Quitten, Zwetschgen, unreife Stachelbeeren	150–160	30–45 Min	150 °C 15 Min
Gemüse Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Möhren, Spargel, Pilze,	150–160	ca 45 Min	150 °C 80–120 Min
Apfelmus, Tomatenmark	150–160	30–45 Min	120 °C 15–20 Min
Pflaumenmus	180–200	20–30 Min	50 °C 6–8 Std
Fleisch	150–160	30–45 Min	120 °C 60–90 Min

Beispiele für Backen mit Heißluft, Ober-/Unterhitze oder Pizzastufe

Gebäckart	Funktionsschalter Heißluft		Backzeit in Min. etwa	Funktionsschalter O/U-Hitze		Funktionsschalter Pizzastufe	
	Temperatur °C	Einschubleiste		Temperatur °C	Einschubleiste	Temperatur °C	Einschubleiste
Rührteig							
Rodon- oder Napfkuchen	150–160	1	65 – 75	170–180	1		
Frankfurter Kranz halbhohe Form	160–175	1 oder 2	35 – 50	170–180	1		
Königskuchen Kastenform	150–160	1 oder 2	60 – 75	165–175	1		
Sandkuchen Kastenform	160–175	1 oder 2	60 – 70	165–175	1		
Obstboden	160–170	2 oder 3	20 – 30	180–200	2		
Boden in der Springform mit Belag	160–175	2 oder 3	45 – 50	180–200	2		
mit Obst-Belag auf dem Blech	160–175	2 oder 3	30 – 50	170–180	2	160	1
mit trockenem Belag auf dem Blech	160–175	2 oder 3	25 – 40	170–180	2		
Honigkuchen auf dem Blech	150–160	2 oder 3	25 – 40	180–200	2		
Mürbeteig							
Tortenboden	150–160	2	20 – 35	190–200	2		
in der Form mit Quark	150–160	2	70 – 90	170–180	1	150–160	1
in der Form mit Obst	160–170	2	30 – 50	180–200	1	150–160	1
Blechkuchen mit Belag	160–170	2	30 – 40	175–200	2	150–160	1
Nußkranz	160–170	2	35 – 45	180	2		
Biskuitteig							
Torte, 4 Eier, Form 26 cm Ø	160	2	30 – 40	170–180 *	1		
Rehrücken	160–175	2	40 – 55	170–180*	1		
Tortenboden	160–175	2 oder 3	15 – 25	190 –200*	2		
Biskuitrolle	180–190	2 oder 3	15 – 20	190 –200*	2		
Hefeteig							
Napfkuchen	150–160	1 oder 2	45 – 60	170–180	1		
Kranzkuchen	160–175	1 oder 2	25 – 35	170–180	1 oder 2		
Hann. Butterkuchen	160–180	2 oder 3	15 – 30	190–210	2	160–180	1
Streuselkuchen	160–180	2 oder 3	20 – 30	180–200	2		
Obstkuchen	160–180	2 oder 3	30 – 40	180–200	2	160–180	1
Bienenstich	160–180	2 oder 3	20 – 30	180–200	2	160–180	1
Blechkuchen mit Quarkbelag	160–175	2 oder 3	35 – 45	180–190	2	160–180	1
Stollen, 500 g Mehl	170–180	2	50 – 65	175–200*	1 oder 2		
Zopf und Strietzel	170–180	2	25 – 35	190–200	2		
Kleingebäck							
Baiser	50–100	1 Blech: 2 oder 3	60 – 120	70–90 *	2		
Eiweiß-Gebäck (Makronen)	100–125		30 – 40	125–150 *	2 oder 3		
Mürbeteig	140–160	2 Bleche: 1 und 3	20 – 40	180–190 *	2 oder 3		
Lebkuchen/Honigkuchenteig	160–175		20 – 30	170–180	2 oder 3		
Blätterteig	190–200		20 – 30	200–220 *	2 oder 3		
Hefeteig	175–190	3 Bleche: 1, 3 und 4	15 – 25	190–200 *	2 oder 3		
Biskuitteig	170–180		10 – 20	180–200 *	2 oder 3		
Rührteig	170–180		15 – 25	180–200 *	2 oder 3		
Brandteig (Windbeutel)	190–200	1 Blech = 2 oder 3 2 Bleche = 1 u. 3	25 – 45	200–220 *	2 oder 3		
Strudel mit süßer Füllung	180–200	2.	35 – 45	200–220	2		

Empfohlene Garmethoden, Einschubhöhen und Temperaturen sind fettgedruckt

Bei allen mit * gekennzeichneten Rezepturen sollten Sie den Backofen vorheizen, bis die rote Temperaturkontrolle erlischt.

Beispiele für Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze

* vorheizen

Bratgut	Funktionsschalter Heißluft: Temperatur °C	Funktionsschalter Heißluft: Einschubleiste	etwa Bratzeit in Min.	Funktionsschalter O/U-Hitze: Temperatur °C	Funktionsschalter O/U-Hitze: Einschubleiste
Braten					
Schwein, Kalb, je cm Höhe	160 – 170	1	15 – 18	175 – 200	2
Rind, Wild, je cm Höhe	160 – 170	1	15 – 18	175 – 200	2
Filet, Roastbeef je cm Höhe	150 – 170	1	10 – 12	180 – 200	2
Hackbraten, 750 g Fleisch	180 – 200		35 – 50	200	2
Kurzbratstücke					
Würstchen "cordon bleu"	220 – 230*	2	6 – 8		
Schnitzel, paniert	220 – 230*	2	13 – 15		
Kotelett, paniert	220 – 230*	2	14 – 16		
Frikadellen	220 – 230*	2	15 – 20		
Leber	250*	2	6 – 10		
Hähnchenschnitzel, paniert	220 – 230*	2	15 – 20		
Fisch					
Dünsten, 1 – 1,5 kg am Stück	175 – 200	1	40 – 50	175 – 200	1
Braten, 1 – 1,5 kg am Stück	200 – 225	1	35 – 45	200 – 225	2
Fischfilet, Forellen	200 – 225	2	15 – 20	200 – 225	2
Geflügel					
Ente, 1,5 – 2 kg	160 – 180	1	90 – 150	170 – 190	2
Gans, 3 kg	160 – 170	1	150 – 210	170 – 190	1
Hähnchen, 1 kg	160 – 170	1 oder 2	45 – 60	190 – 200	2
Truthahn/Puter, 5 kg, gefüllt	150 – 160	1	180 – 240	160 – 175	1
Wild und Wildgeflügel					
Hase, 2 kg	160 – 170	1	60 – 90	200	2
Reh-Keule 2 kg	160 – 175	1	90 – 150	200	2
Hirsch-Keule, 2 kg	160 – 175	1	90 – 180	175 – 200	1
Fasan, Wildente, Rebhuhn	170 – 180	1	35 – 60	175 – 200	1
Auftauen					
große Fleischstücke, 2 kg	bis 50	1 oder 2			
Hähnchen	bis 50	1 oder 2			

Beispiele für Überbacken mit Heißluft

* vorheizen

Zubereitung	Funktionsschalter	Temperaturwähler °C	Einschubleiste	Zeit in Min. etwa
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise		225	3	15–20
Ragout fin		220–240*	3	10–12
Toast, Weißbrot mit Belag		250*	1 und 3	6–8
Eis mit Baiser, überbräunen		250*	3	2–3

Beispiele für Infrarot- und Großflächengrillen

Grillgut	Funktions-schalter	Tempera-turwähler °C	Einschub-leiste	Rost mit Wölbung	Grillzeit in Minuten (ca.)
4 Schweinekoteletts natur		240	3	oben	1. Seite 15 2. Seite 10
Schweinemedaillons		230	4	unten	1. Seite 10–11 2. Seite 7
Filetsteaks		230	4	unten	1. Seite 12 2. Seite 10
2 halbe Hähnchen		230	3	unten	1. Seite 28 2. Seite 15
Hähnchenschenkel		230	3	oben	1. Seite 17 2. Seite 10
Grillwürstchen, bis 6 Stück		240	3	oben	1. Seite 10 2. Seite 5
Grillwürstchen, bis 12 Stück		240	3	oben	1. Seite 10 2. Seite 7
Fischfilet, mariniert		230	3	oben	1. Seite 13 2. Seite 5
4 Regenbogenforellen		230	3	oben	1. Seite 11 2. Seite 10
Toastbrot, ohne Belag		240	4	unten	1. Seite 3–4
Toast, mit Belag		240	3	oben	1. Seite 10–11

Beispiele für Turbo-Grillen

Grillgut	Funktions-schalter	Tempera-turwähler °C	Einschubleiste für Brat-pfanne	für Rost	Grill-zeit Min.	wenden nach ... Minuten
Hähnchen 900 – 1000 g		160	1	2	60	30
Schweinekamm 1000 g		150	1	1	95	50
gefüllter Schweinenacken 1500 g		160	1	2	90	45
Roastbeef 1500 g		180	1	2	50	25
Nudelauflauf		160	–	1	45	–

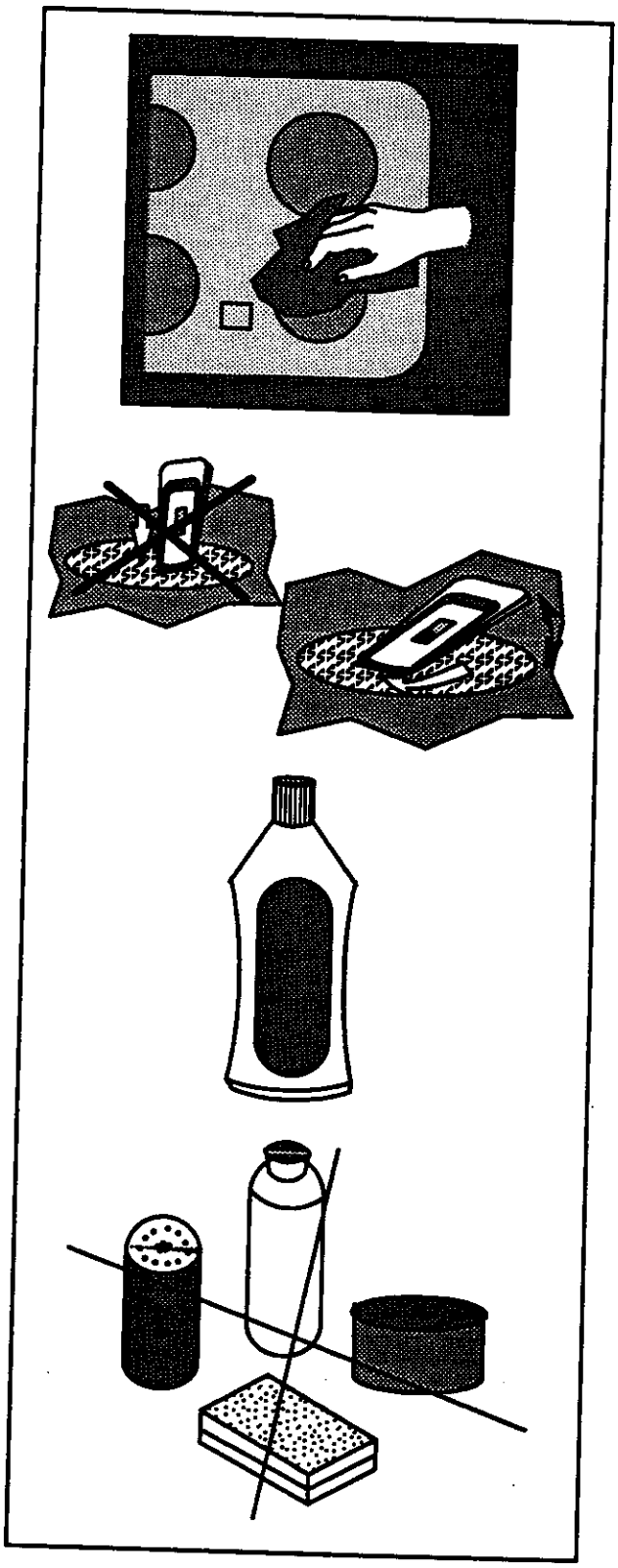
Reinigung

von Glaskeramik–Kochfeldern und Metall–Kochmulden

Glaskeramik–Kochfeld

Reinigen Sie Ihr Glaskeramik–Kochfeld gründlich und regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.
Zur Reinigung geeignet sind: saubere Tücher oder Haushaltspapier, Reinigungsmittel wie z.Bsp. Sidol–Stahlglanz, Stahlfix, Cilit, collo–lumeta oder WK–top und der mitgelieferte Reinigungsschaber. Zur Pflege können sie bspw. cera–fix oder collo–profi verwenden.
Der jeweilige Verschmutzungsgrad bestimmt die Wahl der Reinigungsmittel.
Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, evtl. mit Spülmittel, abwischen.
Alle groben und anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Reinigungsschaber, Kalk– und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit Sidol–Stahlglanz bzw. Stahlfix oder cera–fix.
Reinigungsmittel müssen grundsätzlich naß und vollständig weggewischt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Anschließend trockenreiben.
Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive oder kratzende Reinigungsmittel, wie Grill– oder Backofensprays, Fleck– oder Rostentferner, Scheuersand und Schwämme mit kratzender Wirkung.
Kratzer können auch entstehen, wenn z.B. Sandkörner vom vorangegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
Topf– und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben kratzend und scheuernd auf die Glaskeramik–Fläche wirken. Das gilt ebenso für Töpfe und Pfannen aus Gußeisen oder Email–Geschirr mit elektrographitiertem Boden.
Töpfe nur mit sauberem und trockenem Boden aufstellen. Vermeiden Sie das Leerkochen von Geschirr.
Halten Sie alle Gegenstände und Materialen, die anschmelzen können, von der Kochfläche fern, z.Bsp. Kunststoffe, Alufolien, auch Herdfolien. Vorsicht ist bei Zubereitungen mit Zucker oder zuckerhaltigen Flüssigkeiten geboten. Ist versehentlich doch etwas auf der Kochfläche angeschmolzen, müssen Sie dieses **sofort – unbedingt noch im heißen Zustand** – mit dem Reinigungsschaber entfernen, um Oberflächenschäden zu vermeiden.
Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen durch ständige Pflege mit cera–fix oder collo–profi, besonders aber vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen.

Durch diese Mittel wird die Oberfläche geschützt und schmutzabweisend gemacht. Der Silikonfilm dieser Mittel ist jedoch bei den hohen Temperaturen in den Kochzonen nicht beständig. Die Kochfläche muß immer wieder neu behandelt werden.



Besondere Problemfälle

.. wenn ein chemischer Reiniger nicht ausreicht
Prüfen Sie, ob Sie mit dem Reinigungsschaber nicht schneller zum Ziel kommen.

.. wenn sich metallische Verfärbungen auf den Kochzonen zeigen
Es wurden überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Sidol Stahlglanz oder Stahlfix entfernen.

.. wenn die Oberfläche Kratzer oder Ausmuschelungen aufweist
Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht mehr behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes ist dadurch nicht beeinträchtigt.

.. wenn dunkle Flecken entstanden sind
Wenn die Reinigung mit Reinigungsschaber und Stahlfix oder Sidol Stahlglanz keine Besserung bringt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden.

Emaillierte oder Edelstahl–Kochmulden

Reinigen Sie die **Kochmulde** mit heißer Spülmittellauge und mit handelsüblichen Mitteln. Für **Edelstahlmulden** empfehlen wir z.B. Stahlfix oder Wenol zur Pflege. Für **emaillierte Mulden** ist die Behandlung mit Vaseline vor dem ersten Benutzen und danach in etwa 4–wöchigem Zeitabstand sinnvoll. Die laufende Reinigung wird dadurch erleichtert.
Kochplatten feucht abwischen und zum Trocknen kurz einschalten. Ansatz vom Überkochen leicht mit verseifter Stahlwolle abreiben. Die Kochplatten von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Pflegemittel oder harzfreiem Öl dünn einreiben.
Der **Edelstahlrand** kann bereits beim ersten Aufheizen oder bei intensivem Gebrauch gelbe bis bräunliche Verfärbungen zeigen. Das ist eine normale Reaktion, bedingt durch die hochwertige Materialbeschaffenheit. Mit geeigneten Pflegemitteln lassen sich diese Anlauffarben leicht wieder entfernen. Wir empfehlen die Verwendung von Chrom– oder Edelstahl–Putzmitteln, z.B. "Stahlfix".
Verwenden Sie insgesamt keine kratzenden oder scheuernden Schwämme und Reinigungsmittel.

Reinigung von Backofen, Zubehör und Gerätefront

Achten Sie bitte darauf, daß während der Reinigung keine Heizelemente im Backofen eingeschaltet und Heizkörper und Backofen vom letzten Gebrauch genügend abgekühlt sind. Nur die Backofenbeleuchtung darf mit dem Funktionsschalter eingeschaltet werden.
Reinigen Sie das Gerät gründlich und regelmäßig in handwarmem oder kaltem Zustand. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

***CleanEmail**, das neue Reinigungssystem, ist eine Innovation auf dem Gebiet der Pulveremaillierung. Damit ist es gelungen ein Email herzustellen, das eine höhere Verglasung aufweist und eine glattere Oberfläche bietet.*

Hier können die unterschiedlichsten Rückstände, von Bratensaft über Fruchtsäuren bis zum Brotteig leicht von der Oberfläche entfernt werden.

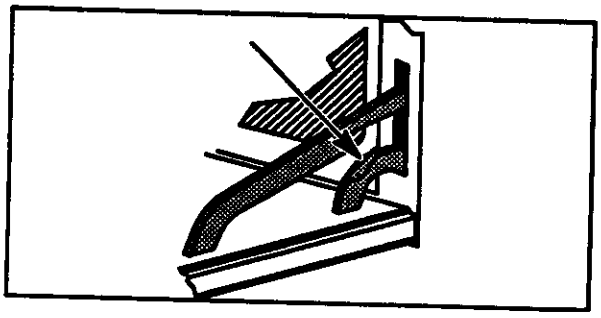
*Diese neuen Technologie entspricht der Marktforderung nach Verbesserung bisheriger Reinigungssysteme unter ökologischen Gesichtspunkten. **CleanEmail** verbraucht keine zusätzliche Energie (wie z.B. Pyrolysegeräte) und ist außerdem kostengünstiger als katalytische Zubehöreinsätze.*

Die Emailflächen des Backofens werden mit warmer Spülmittellauge ausgewaschen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.
Sollten Sie Backofenspray verwenden, so beachten Sie bitte, daß manche Mittel schädlich sind für die Emailoberfläche. Verwenden Sie auf keinen Fall kratzende und scheuernde Mittel.

Back–/Brat–/Grillrost, Bratpfanne, Backbleche, Kuchenformen und Einschubleisten mit warmer Spülmittellauge reinigen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Schalterblende und Backofentür
mit warmer Spülmittellauge oder mit Glasreiniger säubern und trockenwischen. Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.
Die Innenscheibe ist mit einer hitzeabstrahlenden Schicht bedampft. Aggressive Mittel und starkes Kratzen oder Scheuern beschädigen die Beschichtung und beeinträchtigen die hitzeabstrahlende Wirkung.

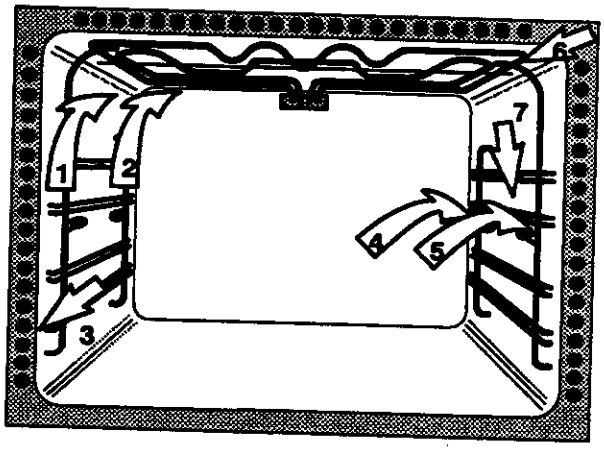
Achten Sie beim Reinigen der Tür im eingehängten Zustand darauf, daß die Scharnierbügel **immer** in der unteren Stellung bleiben.



Geräte mit Edelstahl–Außenfläche
Für die Edelstahlfront empfehlen wir gründliche und regelmäßige Reinigung und Pflege mit geeigneten Edelstahl–Mitteln (z.Bsp. Sidol–Stahlglanz, Wenol oder Stahlfix).
Beachten Sie bitte die Hinweise zur Anwendung der Reinigungs– und Pflegemittel. Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.
Das Reinigungsmittel vor dem Wischen auf ein feuchtes Tuch geben, danach die Fläche naß abwaschen und mit sauberem Tuch trockenreiben.
Achten Sie beim Reinigungsvorgang darauf, daß das Edelstahl–Oberflächenfinish (feine waagerechte Linienführung) **nur in Strukturrichtung bearbeitet wird.**

Aus– und Einbau der Einschubleisten

Zur leichteren Reinigung des Backraumes können die Einschubleisten abgenommen werden:
Gitter zunächst vorne anheben und aushängen (1), danach hinten anheben, aushängen (2) und aus dem Backofen herausnehmen (3).

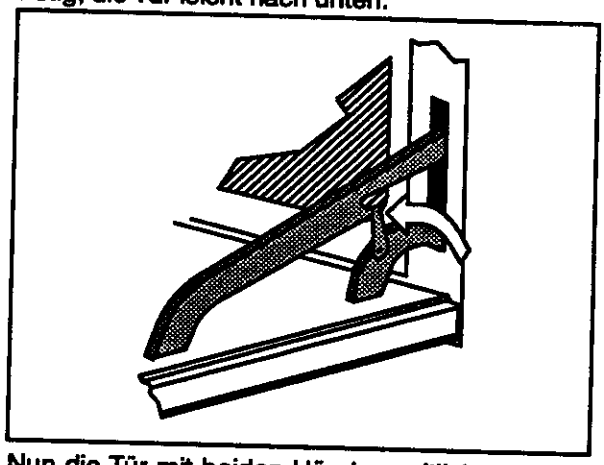


Beim Wiedereinsetzen zuerst die hinteren Befestigungshaken einsetzen (4), danach die vorderen (5). Achten Sie bitte darauf, daß der Oberhitzeheizkörper über dem Haltebügel sitzt (6). Abschließend Gitter nach unten fest andrücken (7).

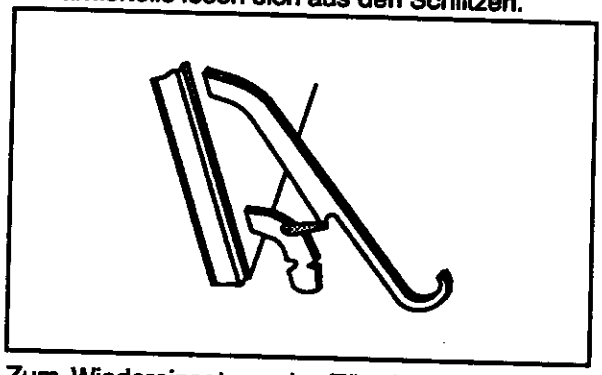
Beim **JEH 2330 mit Teleskopetagen** können die kompletten Einschubteile aus dem Backofen ausgebaut werden.
Rechts und links je 2 Rändelmuttern lösen und die Einschubteile nach innen von den Schrauben abnehmen.
Beim Wiedereinsetzen achten Sie bitte darauf, daß die Heizkörper an der Backofendecke über dem Haltebügel sitzen.

Aus– und Einbau der Backofentür

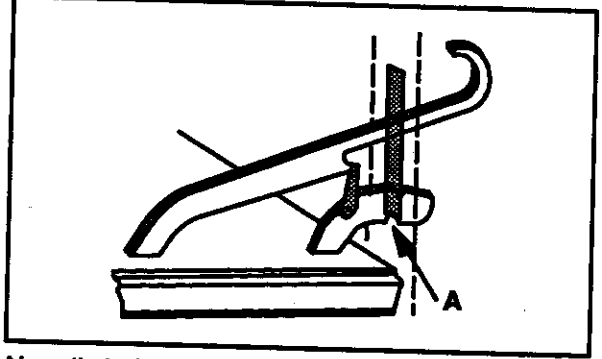
Zum leichteren Reinigen des Backofens kann die Backofentür ausgehängt werden.
Die beiden klappbaren Bügel am unteren Scharnierteil werden hochgeschwenkt und im oberen Scharnierteil eingehakt. Drücken Sie dabei, wenn nötig, die Tür leicht nach unten.



Nun die Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und leicht anheben – die unteren Scharnierhaken lösen sich aus ihren Schlitzen.
Tür nach vorne ziehen: auch die beiden oberen Scharnierteile lösen sich aus den Schlitzen.

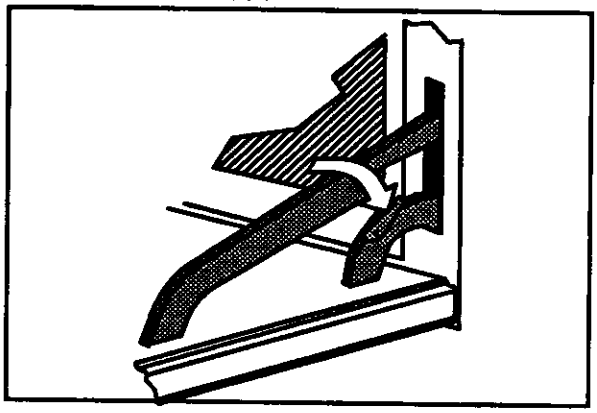


Zum Wiedereinsetzen der Tür die Scharnierteile gleichzeitig einführen und absenken. Die untere Kerbe im kurzen Scharnierteil muß im Scharnierschlitz des Backofenrahmens einrasten.



Nun die beiden Bügel aus dem oberen Scharnierteil aushaken und nach untendrücken.

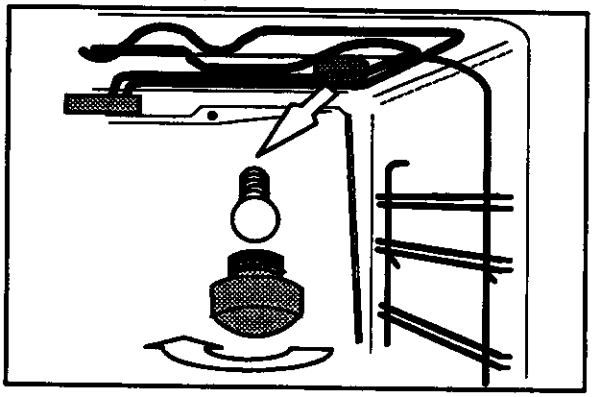
Prüfen Sie, ob die Tür parallel eingehängt ist und rundum dicht schließt.



Austausch der Backofenbeleuchtung

Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen. Achten Sie darauf, daß der Backofenfunktionsschalter auf 0 steht, bevor Sie die Backofenleuchte öffnen.

Die Backofenleuchte rechts oben in der Backofendecke hat ein rundes Schutzglas, das Sie herausschrauben können.



Für den Austausch benötigen Sie bis 300 °C temperaturbeständige Lampen, 40 Watt, 230/240 V – E 14.
Sie erhalten diese in Elektro–Fachgeschäften oder beim Ersatzteil–Service.

INSTALLATIONSANWEISUNG

ACHTUNG ! Beim Einbau und im Servicefall muß das Gerät vom Netz getrennt werden, Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

Besonderheit Schweiz (CH)

Entgegen den Hausinstallationsvorschriften des SEV Ziffer 47 330.1, dürfen diese Geräte in brennbares Material eingebaut werden.

Einbau in Küchenmöbel

Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der verwendete Kleber eine Temperaturbeständigkeit von 95 °C haben.
Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist die Herstellfirma der Einbaumöbel anzufragen.

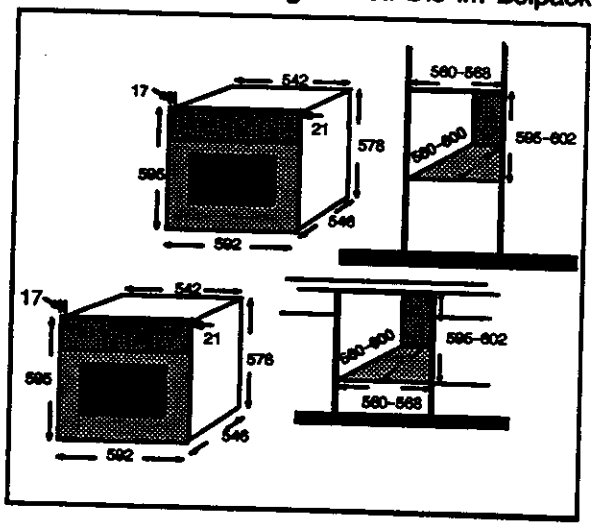
Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

Bei diesen Geräten handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y. Dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.

Elektro–Einbauherd und –backofen

Einbaumaße
Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die folgende Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.

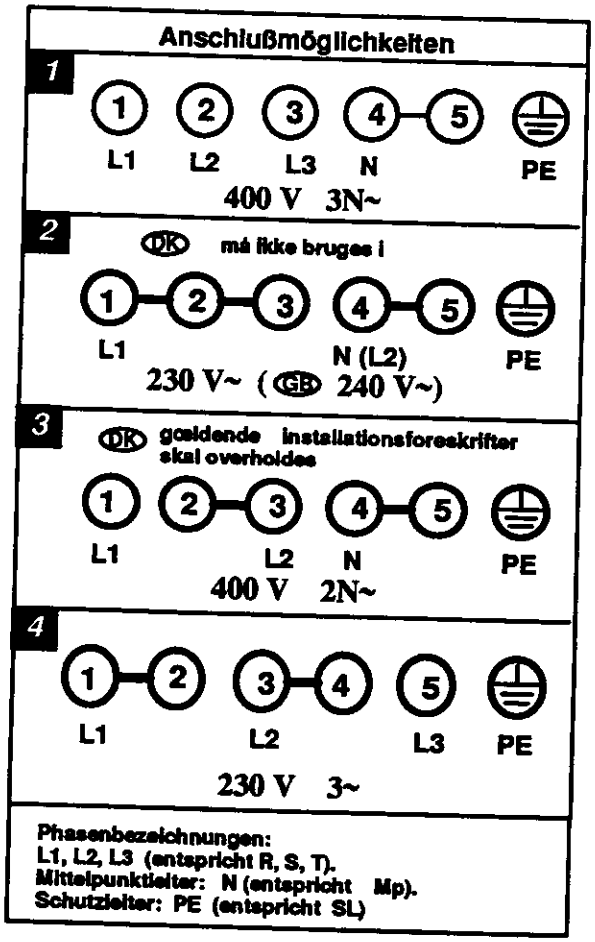
Einbau
Nach fertiggestelltem Elektroanschluß wird der Einbauherd oder –backofen in den Einbauschrank eingeschoben und ausgerichtet. Die im Beipack



mitgelieferten Schrauben in die Kunststoffhülsen rechts und links seitlich im Backofenrahmen einstecken und das Gerät im Einbauschrank festschrauben.
Achten Sie bitte beim Einbau in Hochschränke auf unbedingte Standfestigkeit und Kippsicherheit des Schrankes.

Elektroanschluß

Der Elektroanschluß muß durch einen Elektrofachmann ausgeführt werden. Die VDE–Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens sind zu beachten.
Je nach vorhandener Netzspannung sind die Geräte dem Anschlußschema entsprechend anzuschließen.



Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild – also die Nennspannung des Gerätes – mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Die Heizkörperspannung beträgt 230 V ~. Auch bei älteren Netzen mit 220 V ~ arbeitet das Gerät einwandfrei.
Das Typenschild befindet sich auf dem unteren Backofenrahmen, links, und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar.

Der Netzanschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnung-

weite von mindestens 3 mm, z.B. LS–Automat, FI–Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.
Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV–F oder höherwertig verwendet werden.
Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einem Abdeckschieber.

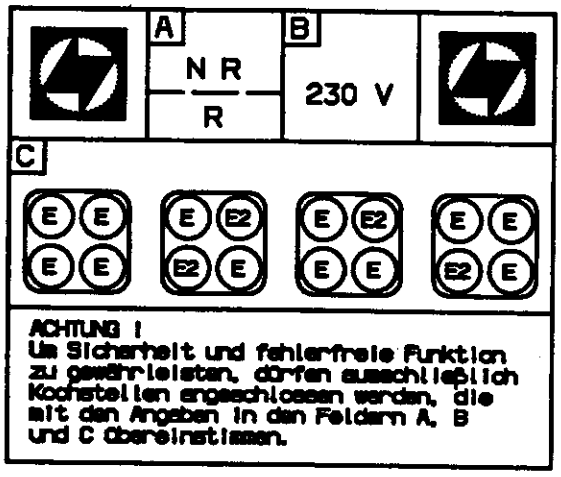
Der Schutzleiter wird mit Klemme ⏚ verbunden.
Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgesteckt werden.
Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.
Abschließend ist die Anschlußleitung mit der Zug–entlastung zu sichern.

Der Berührungsschutz gemäß VDE–Bestimmungen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte sichergestellt sein.
Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sollen alle Heizelemente zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz eingeschaltet werden.

Anschluß der Kochstelle an den Einbauherd

Einbauherde und Einbaukochstellen sind mit speziellen Steckersystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden. Ein Aufdieber auf dem Herd und auf der Kochmulde gibt Ihnen Hinweise auf die zulässigen Kombinationen.
Bitte überprüfen Sie:
Feld A – die Ausstattung mit (R) oder ohne (NR) Restwärmeanzeige
Feld B – die Nennspannung der Kochstelle
Feld C – die Kochzonen oder –platten:
der Ausstattungshinweis auf dem Aufdieber der Kochstelle muß mit einer Abbildung übereinstimmen.



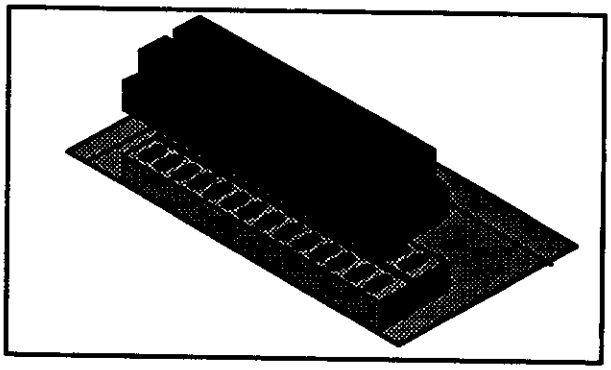
- Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. aufgetretene Transportschäden. Nur einwandfreie Elemente einbauen!
- Beim Einbau von Einbaukochfeldern und –mulden muß die vordere Traverse des Einbauschrankes entfernt werden, damit die abstrahlende Wärme ungehindert abziehen kann.
- Die Ausschnittmaße für die Öffnung in der Arbeitsplatte und die Maßangaben und Hinweise für die Montage der Befestigungsklammern entnehmen Sie bitte der Montageanweisung von Kochmulde oder Kochfeld.

- Einbaukochfelder oder –mulden werden grundsätzlich über einem Einbauherd oder Einbauschaltkasten montiert. Bei Einbau mit einem Schaltkasten ist ein Zwischenboden erforderlich. Damit ist der VDE–geforderte Berührungsschutz sichergestellt.

- Wird die Kochstelle davon abweichend montiert, d.h. ohne den unmittelbar darunter eingebauten Herd oder Schaltkasten, so ist folgendes zu beachten:

- Der Abstand unter der Kochstelle zum Möbelteil muß mindestens 130 mm betragen. Wenn erforderlich, bitte Isolierung anbringen. Schubladen dürfen nicht unter der Kochstelle montiert werden.
- Beim Einbau von Kochstellen, die von vorgenannten Konstruktionsmerkmalen abweichen, sind die Hinweise im Schriftensatz der Kochstelle zu beachten.
Der unter der Kochstelle liegende Raum muß an allen Seiten verschlossen sein, so daß die Unterseite der Kochstelle nicht mehr zugänglich ist.

- **Auf der Backofenverkleidung befinden sich zwei 14–polige Steckbuchsen für die Kochzonen oder –platten. Achten Sie bitte darauf, daß die passenden Stecker der Kochstelle richtig eingesteckt werden. und legen Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke um.**



- Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor dem ersten Einschalten abziehen.
- Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sollen die Kochzonen oder –platten zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz eingeschaltet werden.

Kundendienststellen Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von JUNO ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service.

Bei den nachfolgenden Service-Stellen können Sie im Bedarfsfall einen Spezialisten anfordern.

Ihre Bestellung für Ersatzteile etc. geben Sie bitte bei den hierfür angewiesenen Kundendienststellen auf. Natürlich können Sie auch per Btx unter der Nummer *43600# Ersatzteile bei unserem Werkskundendienst bestellen.

Für Gefriergeräte bzw. für den Gefrierteil Ihrer Kühl-Gefrierkombination sowie für Ihre Wärmespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschaftsdienst unterhalten, den Sie an Sonn- und Feiertagen unter der Telefon-Nummer

0130 / 82 02 00

erreichen.

Garantiebedingungen für Deutschland

Für dieses Gerät leisten wir – zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag – dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder – bei Waschgeräten und Wäschetrocknern – in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.

2. Die Garantie umfaßt die Behebungen aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Gerätes, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.

3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.

4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und – wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden – die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Electrolux Hausgeräte GmbH
Rennbahnstraße 72-74
D-60528 F r a n k f u r t